Tolles Keksrezept für Pessach

22. März 2021 – 9 Nisan 5781



Diese Kekse sind “parve” (neutral, also ohne milchigen oder fleischigen Ingridienten) und man sagt den Segenspruch “Scheakol” darauf.

Man braucht:

- ½ Tasse Kakaopulver
- 2 ½ Tassen Puderzucker
- Salzprise
- 4 Eiweiße
- 2 Tassen Walnüsse (mittelgrob hacken)
- 100g Zartbitterschokolade (auch mittelgrob gehackt)

Zubereitung:

1. Geben Sie den Kakao und den Puderzucker in die Schüssel eines Mixers und mischen Sie sie mit Hilfe von Mixer ein paar Minuten lang.
2. Fügen Sie bei laufendem Motor (des Mixers) das Eiweiß und eine Salzprise hinzu und schlagen Sie weitere 2 Minuten auf mittlerer Geschwindigkeit.
3. Geben Sie dann die Nüsse in die Mischung und rühren Sie buchstäblich 1 Minute lang. Die Mischung wird flüssig sein, sollte es aber auch sein.
4. Legen Sie nun ein Backblech mit Backpapier aus und verteilen Sie die Masse mit einem Teelöffel – jeweils im

Abstand von etwa 6 cm: Die Kekse werden beim Backen deutlich größer.

5. Bei 160 Grad etwa 15 Minuten lang backen. Warten Sie geduldig, bis sie (die Kekse) vollständig abgekühlt sind, und lösen Sie die Kekse vorsichtig aus dem Papier, um sie nicht zu zerbröseln.



Guten Appetit!